Warszawa, grudzień 2018 r.

**Smak, jakość i wygoda – tego nam trzeba na Święta!**

**Przygotowania do Świąt Bożego Narodzenia to ważny, ale i intensywny okres w roku. Zanim spotkamy się z rodziną przy zastawionym stole, musimy spędzić sporo czasu na przygotowaniach. Ucieramy ciasta, lepimy pierogi – wszystko z miłości do bliskich, dobrego smaku i tradycji. Każda minuta jest cenna, dlatego warto skorzystać z rozwiązań marki Krakus i sięgnąć po jakościowe, świąteczne produkty. Z nimi przygotowanie wigilijnej kolacji będzie dużo szybsze i prostsze, a efekt – gwarantowany i oczywiście smakowity!**

Święta Bożego Narodzenia to czas niepowtarzalny. Z utęsknieniem czekamy na moment, gdy ta wyjątkowa atmosfera zagości w naszych domach i będziemy mogli cieszyć się smakiem ulubionych potraw. Jednak zanim usiądziemy z rodziną do stołu, musimy zmierzyć się
z przedświątecznymi przygotowaniami, które często pochłaniają naszą uwagę i czas niemalże w całości. Właśnie dlatego warto sięgać po jakościowe rozwiązania, które ułatwią nam pracę w kuchni.

Idealnie sprawdzą się produkty marki Krakus! Świąteczne klasyki to **koncentrat czerwonego barszczu czy aromatyczna, gotowa zupa barszcz czerwony w kartonie, a także gęsty koncentrat grzybowej.** Na każdym świątecznym stole nie może zabraknąć także **pysznych
i wyrazistych w smaku ogórków Krakus – konserwowych, kiszonych i chrupkich korniszonów, dostępnych także w wersjach smakowych z czosnkiem lub chili.** Niezawodneprodukty od Krakusa gwarantują wysoką jakość, a zarazem wygodę i szybkość przygotowania tradycyjnych, świątecznych dań. To sprawdzone receptury i dopracowane kompozycje smaków. Dzięki nim można sprawnie przygotować rodzinne święta i zaoszczędzić czas! Ponadto produkty od Krakusa są bez konserwantów i innych sztucznych dodatków, co gwarantuje głęboki smak i aromat potraw. **Krakus jest gwarancją** wybornej, prawdziwie świątecznej potrawy, którą możesz podać według własnego uznania.

**PRZEPISY:**

**Zupa grzybowa z karpiem w orzechach**

**Składniki (12 porcji):**

* 4–5 butelek koncentratu grzybowej Krakus 300 ml
* 2 porcje warzyw na wywar (ok. 1 kg warzyw)
* 2 cebule w łupkach
* 4 liście laurowe
* 4 kulki ziela angielskiego
* 1 duży karp (wypatroszony)
* 300 g orzechów tartych (mielimy sami lub kupujemy gotowe)
* 300 g mąki pszennej
* 5 ząbków czosnku
* 3 jajka
* 2 łyżki papryki mielonej wędzonej (lub zwykłej, w zależności od upodobań)
* olej lub masło klarowane
* sól, pieprz

**Dodatki:**

* kiełki rzodkiewki lub inne ulubione
* plasterki cytryny
* pieprz czerwony (całe ziarenka)

**Wykonanie:**

1. Karpia filetujemy, oczyszczamy go z łusek, odcinamy najcieńszą część płata i dzielimy go na 24 kawałki.
2. Solimy i pieprzymy karpia, obkładamy go plasterkami czosnku i odstawiamy w chłodne miejsce.
3. Gotujemy wywar warzywny w ok. 4 litrach wody: warzywa obieramy, myjemy, wrzucamy do garnka, dodajemy liście laurowe, ziele angielskie oraz całe 2 cebule wraz z łupkami. Gotujemy ok. 45 minut. Wywaru nie doprawiamy i nie solimy, gdyż koncentrat jest już odpowiednio doprawiony.
4. Wywar odcedzamy i dodajemy 4 butelki koncentratu grzybowej Krakus. Sprawdzamy smak i – według uznania – ewentualnie doprawiamy koncentratem z 5. butelki.
5. Z kawałków karpia ściągamy plasterki czosnku.
6. Przygotowujemy 3 głębokie talerze. Do pierwszego wsypujemy mąkę, do drugiego jajka i roztrzepujemy je, a do trzeciego tarte orzechy wymieszane z papryką.
7. Panierujemy kawałki ryby z obu stron, kolejno najpierw w mące, potem w jajku, a na koniec otaczamy w orzechach. Odkładamy na talerz i postępujemy tak samo z resztą karpia.
8. Rozgrzewamy na patelni tłuszcz i na średnim ogniu smażymy rybę najpierw skórą ku dołowi, a potem z drugiej strony, do uzyskania ładnego złotego koloru. Usmażone kawałki przekładamy do naczynia żaroodpornego lub na blaszkę i wkładamy do piekarnika nagrzanego do 70°C, jeżeli nie podajemy dania od razu. To pozwoli utrzymać rybę ciepłą.
9. Serwujemy zupę w wazie, a rybę i dodatki osobno na talerzu lub podajemy gotowe danie. Na talerz wylewamy porcję zupy, układamy po dwa kawałki ryby, plasterek cytryny, plasterki lub paseczki ugotowanej marchewki z wywaru, kiełki, a całość posypujemy czerwonym pieprzem i delikatnie mieloną papryką.

**Barszcz czerwony z pieczoną cieciorką**

**Składniki:**

* Koncentrat Barszczu Czerwonego Krakus - 1 butelka 300ml
* Ciecierzyca - 1 puszka
* sól, słodka papryka, wędzona papryka - po 1/4 łyżeczki (do przyprawienia ciecierzycy)
* oliwa - 1 łyżka
* 1,7 litra wody

**Sposób wykonania:**

Barszcz przygotować wg wskazówek na opakowaniu. Przyprawić odrobinę majerankiem

Cieciorkę odcedzić i dokładnie osuszyć papierowym ręcznikiem, a następnie polać oliwą, wymieszać w przyprawach i przełożyć na blachę wyłożoną papierem do pieczenia.

Wstawić do nagrzanego piekarnika na 180 stopni i piec około 30 minut, w międzyczasie przemieszać 2-3 razy. Podawać z barszczem.

**Skrócone opisy produktów:**

**Zupa Barszcz Czerwony** **Krakus –** barszcz czerwony od Krakusa to wyrazisty i zdecydowany, lecz jednocześnie delikatny smak. Wszystko to dzięki wypracowywanej przez lata recepturze. Barszcz czerwony Krakus powstaje z zagęszczonego soku z buraków i nie zawiera konserwantów. Wystarczy go podgrzać, dodać ulubione dodatki – na przykład uszka lub paszteciki i pyszne, wigilijne danie gotowe! Pojemność: 1 litr, sugerowana cena półkowa: 5,89 zł.

W okresie przedświątecznym dostępny jest także wariant Krakus Zupa Barszcz Czerwony Familijny
o pojemności 1,5 l, sugerowana cena półkowa: 6,99 zł

**Koncentrat grzybowej Krakus** to, skoncentrowana baza z dodatkiem suszonych grzybów i przecierów warzywnych. Nie zawiera konserwantów ani innych sztucznych dodatków. Ten unikalny skład gwarantuje potrawom prawdziwie grzybowy smak i aromat. Jednocześnie innowacyjna, płynna forma sprawia, że z jego pomocą szybko i łatwo stworzymy znakomitą zupę grzybową lub sos do dania głównego – wystarczy wlać koncentrat do garnka, dodać wodę i inne dodatki, np. łazanki, makaron, groszek ptysiowy i trochę śmietany.

Pojemność: 300 ml, sugerowana cena półkowa: 8,25 zł

**Koncentrat barszczu czerwonego Krakus** – koncentrat barszczu czerwonego od Krakusa to wyrazisty
i zdecydowany, lecz jednocześnie delikatny smak. Wszystko to dzięki wypracowywanej przez lata recepturze. Powstaje z zagęszczonego soku z buraków i nie zawiera konserwantów. Krakus jest gwarancją wybornej, prawdziwie świątecznej zupy, którą możesz przyprawić według swojego uznania. Wystarczy dodać wody i można go podawać z ulubionymi dodatkami – uszkami, pasztecikami lub warzywami.

Pojemność: 300 ml, sugerowana cena półkowa: 4,65 zł

**Ogórki korniszony z chili** **lub z czosnkiem** – dwa warianty wyrazistych w smaku ogórków marynowanych, które swój pyszny smak zawdzięczają zalewie ze szczególną kompozycją przypraw. Powstają wyłącznie ze świeżych i młodych ogórków i wyróżniają się wyjątkową chrupkością. Są idealną przekąską i dodatkiem do dań, a także podstawowym składnikiem koreczków.

Waga: 500 g, sugerowana cena półkowa: 6,15 zł

**Więcej informacji**

**PR Hub**

**Martyna Brzezińska, Senior Account Executive**

e-mail: martyna.brzezinska@prhub.eu

tel. 575 004 227

**Krakus:
Dorota Liszka, Manager ds. Komunikacji Korporacyjnej**

e-mail: d.liszka@maspex.com

tel.: 33 870 82 04

**O marce Krakus**

Marka Krakus powstała w 1965 roku. Od lat oferuje najwyższej jakości przetwory, które swój wyjątkowy smak zawdzięczają stosowaniu sprawdzonych składników. Współpracuje tylko ze sprawdzonymi dostawcami, starannie selekcjonując warzywa, owoce, zioła i przyprawy. Inspiracją dla przetworów są tradycyjne, wciąż udoskonalane przepisy. W ten sposób Krakus umiejętnie łączy tradycję z innowacyjnością.

W stałej ofercie przetworów marka oferuje ogórki, zupy gotowe, koncentraty zup oraz dodatki do dań.